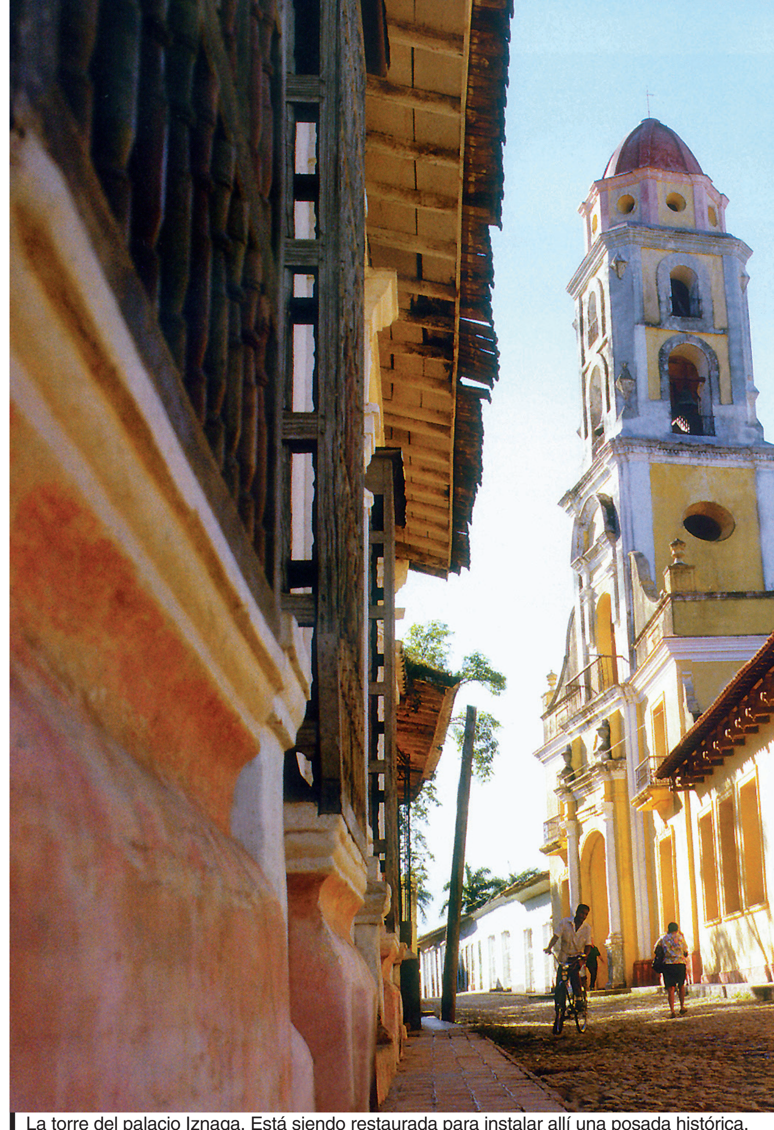
SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 29 DE AGOSTO DE 2004
Turismo 12

SALTO A LA AVENTURA

Rafting, parapente, trekking, esquí... La geografía de la Argentina es un mapa donde toda aventura es posible.



Trinidad es uno de los rincones más remotos y antiguos de Cuba, donde siempre habrá una guitarra para que brote el son.



La torre del palacio Iznaga. Está siendo restaurada para instalar allí una posada histórica.

POR JULIAN VARSAVSKY

CUBA *El pueblo de Trinidad*

Sones coloniales

Por un singular caso de aislamiento geográfico, la ciudad de Trinidad quedó congelada en el tiempo a finales del siglo XIX, cuando Cuba se independizó de España. Enclavado entre el mar y la montaña, el pueblo posee el casco y el ambiente colonial quizá más puro y auténtico de todo el continente americano, con destellos del antiguo esplendor que produjo la explotación del azúcar en la época de la esclavitud.

Cartagena de Indias, el Pelourinho de Bahía, Colonia en Uruguay y la misma Habana Vieja son quizá los cascos históricos de la época colonial mejor preservados de nuestro continente. Pero en Cuba existe otro lugar que se distingue de los demás porque su ambiente colonial es probablemente el más auténtico y puro de todos, no sólo por su arquitectura sino en particular por el modo de vida de sus habitantes y la decoración interior de las antiguas casonas señoriales. Es el caso de Trinidad, en el centrosur de Cuba, donde se mantiene en pie un pueblo entero de 117 manzanas al que prácticamente no se le ha agregado una sola casa en los últimos 145 años.

ORO DULCE Trinidad fue la tercera villa de Cuba, fundada en 1515 por el hidalgo Diego Velázquez. Y desde aquí, en 1518, Hernán Cortés inició su travesía hacia la conquista del imperio azteca. Pese a su temprana importancia, la ciudad alcanzó su mayor esplendor entre los siglos XVIII y XIX, época de oro de los ingenios azucareros basados en la mano de obra esclava. Pero como toda época de oro, la de Trinidad también sufrió una rápida decadencia, debido a que en el siglo XIX Europa descubre la producción de azúcar en base a la remolacha, un hecho al que se sumaron las guerras de la independencia y la abolición de la esclavitud. Al no haber una razón económica que lo justificara, la sucesión de gobiernos desde 1901 hasta 1959 dejó a Trinidad literalmente aislada dentro de una isla, ya que tampoco existían buenas vías de comunicación terrestre, y poco a poco el pueblo fue sumiéndose en el olvido y el abandono. Sin embargo, sus suntuosos edificios siguieron en pie y su población continuó habitándolos. De hecho, casi todos los habitantes del pueblo son descendientes directos de los esclavos de las plantaciones y de los grandes terratenientes azucareros. Incluso algunos de estos últimos siguen viviendo en las antiguas mansiones descascaradas que heredaron de sus antepasados.

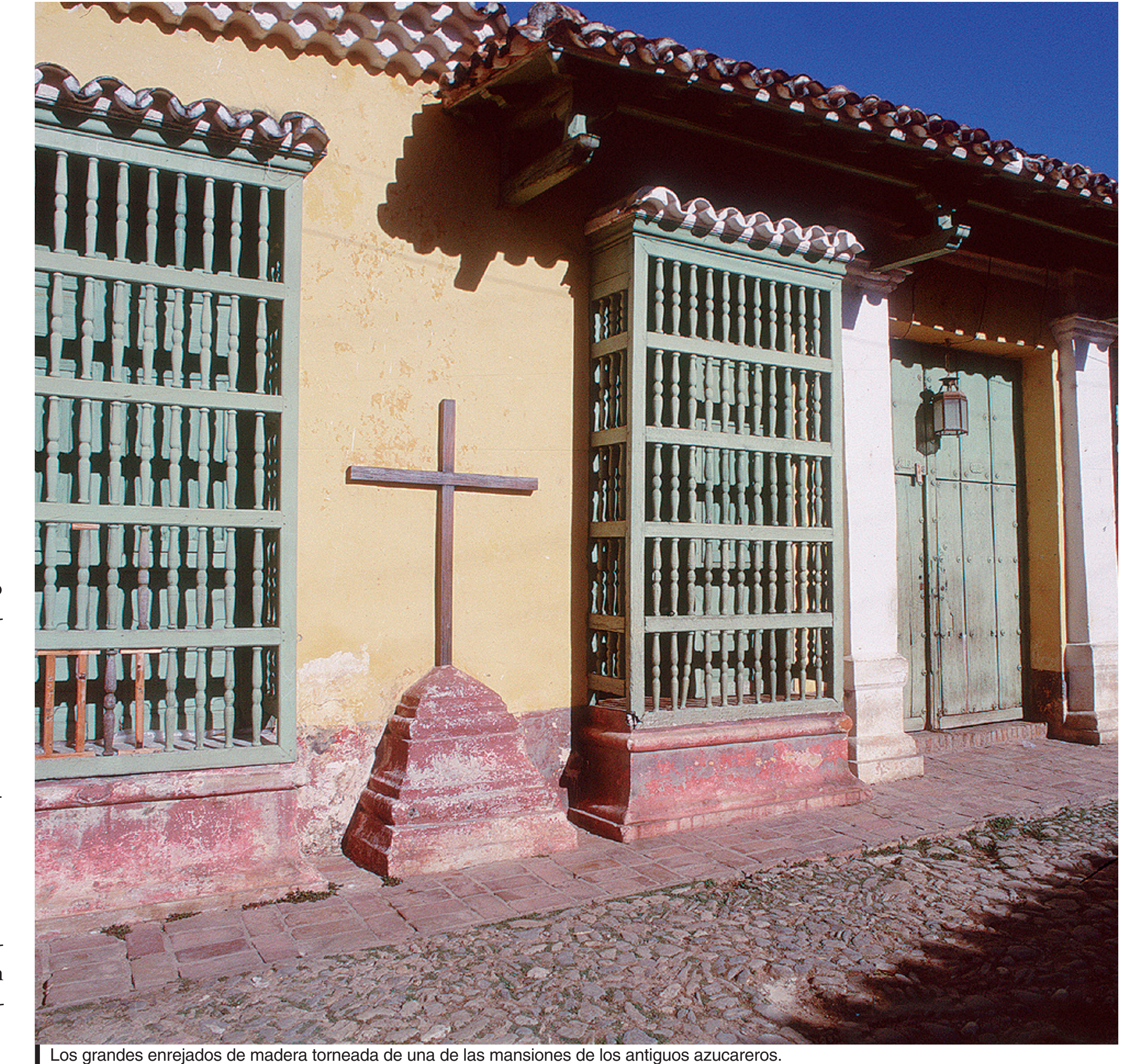
¿Y por qué Trinidad mantuvo hasta hoy su impronta colonial? Por un lado, por su aislamiento geográfico. Pero además, por el hecho de que la modernidad nunca llegó a Trinidad, en gran medida por los avatares de la política cubana. En el pueblo no hay carteles publicitarios, ni autos modernos –salvo los autobuses turísticos en la mañana– ni llamativos negocios o edificios modernos, ni siquiera acechando en las afueras. Caminando por sus calles se percibe un ambiente colonial casi en estado puro. Los autos son tan escasos que entre los adoquines de las calles crece el pasto. Al caminar por las irregulares callejuelas empedradas que suben hacia la montaña se oye el taconeo de los caballos tirando de algún sulky, una imagen que combina a la perfección con las casas de los siglos XVII, XVIII y XIX de Trinidad.

PALACIOS Y RELIQUIAS Como toda villa española, Trinidad fue proyectada alrededor de su espacio público central –la Plaza Mayor–, donde se fueron emplazando un total de cuarenta y cinco palacios y casonas pertenecientes a las familias azucareras que competían entre sí para ver quién ostentaba el palacete más lujoso. La disputa principal se restringía en verdad a tres familias: los Borrel, los Iznaga y lo Bécquer. Tan lejos llegaron las intrigas entre estas familias que un buen día don Mariano Borrel le vendó los ojos a don Pedro Iznaga –que además de su rival era su primo– y lo llevó a un lugar donde tenía oculto un barreño lleno hasta el borde con onzas de oro, para dejarle así bien claro quién ostentaba la supremacía económica de Trinidad. A juzgar por el tamaño de su mansión –el Palacio Borrel–, don Borrel fue el vencedor indiscutible de esta disputa familiar.

El Palacio Borrel es hoy el testimonio más elocuente de la edad de oro trinitaria. Ubicado frente a la

Plaza Mayor, fue construido entre 1740 y 1808. En su interior alberga ahora al Museo Romántico, una muestra muy completa de la cotidianidad hogareña de lo más granado de la llamada zacarocracia, que naturalmente miraba hacia Europa y Estados Unidos. El lujoso mobiliario incluye un secreter austríaco del siglo XVIII esmaltado con escenas mitológicas, un salón con pisos de mármol de Carrara, techo de madera de cedro, jarrones de Sevres, arañas de cristal de Bohemia, mobiliario europeo de maderas nobles y escupideras inglesas que dan testimonio de un ritual que se generalizó en el siglo XIX: fumar habanos.

Otro palacio notable es el que se construyeron los Iznaga, quienes llegaron a Cuba desde el País Vasco para hacerse la América, y se la hicieron a lo grande. Dueños de vastas plantaciones y numerosos esclavos, los Iznaga fueron una de las familias más poderosas de Trinidad, un dato que atestigua el Palacio Iznaga, que hoy está tal como lo dejaron sus dueños cuando lo abandonaron. Ubicado a cien metros de la iglesia, tiene una torre que le da un aura de fortaleza y un gran patio central. En verdad, si bien hasta hace muy poco parecía abandonado, el palacio estaba habitado en soledad por la última descendiente de la familia, una nonagenaria llamada Leopoldina Iznaga, a quien el edificio se le estaba cayendo a pedazos en la cabeza. Y como es lógico se negaba a abandonarlo. Pero la señora Iznaga cedió finalmente a la realidad y aceptó cambiar de casa. Ahora la mansión está siendo restaurada para instalar allí una posada histórica.


Los grandes enrejados de madera torneada de una de las mansiones de los antiguos azucareros.

DE CORSARIOS Y CONTRABANDISTAS

En los siglos XVI y XVII, el Puerto de Casilda –muy cercano a Trinidad– se convirtió en un centro de contrabando manejado por piratas y corsarios. Y para mediados del siglo XVIII ya había un barrio entero en Trinidad habitado por corsarios y contrabandistas de los mares. Uno de ellos, llamado Pablo Vélez, tenía una hermosa casona donde recibía a numerosos y temidos corsarios del Caribe. Hoy, la casona es la Canchánchara y son los acordes dulzones de la Guantanamera los que atraen a la gente hacia este lugar donde se exprime caña de azúcar con una prensa manual que extrae un aromático jugo con el que se prepara la canchánchara (aguardiente, limón, miel, agua, jugo de caña y mucho hielo). Con varias copas de esta bebida y envuelto en el ambiente de otros tiempos que flota sobre el pueblo, bien podría uno imaginarse a los piratas a la vuelta de una esquina, subiendo por una calle empedrada con sus tesoros a cuestas.

PASEOS A LA HORA DE LA SIESTA El mejor momento para asomarse por las grandes ventanas abiertas y descubrir los tesoros que hay en el interior de muchas casas es cuando todos duermen la siesta y la ciudad parece un pueblo fantasma. Tras los enrejados de madera torneada, el indiscreto viajero puede vislumbrar frescos neoclásicos en las paredes, muebles antiguos, antiguos juegos de porcelana inglesa y hasta un extravagante cocodrilo embalsamado. Como resultado de las singulares vueltas históricas, muchos descendientes de las familias azucareras de antaño viven rodeados de reliquias que heredaron de sus antepasados. En los hechos son los descendientes de una aristocracia caribeña caída en desgracia –mucho antes de la Revolución a decir verdad–, la cual ha perdido sus tierras pero se les han respetado siempre y a rajatabla las pertenencias personales, incluyendo algunos de sus derruidos palacios.

Durante el paseo por las calles de Trinidad, este cronista trataba de vislumbrar los interiores de las casas cuando apareció Doña Caridad, una mulata de 79 años con un pañuelo rojo en la cabeza que descansaba en una mecedora bajo el pórtico de su casa varias veces centenaria. "Chico, ¿qué tú buscas?", dijo doña Caridad y de inmediato me invitó a pasar. En el marco de un frondoso patio interno rodeado por una galería rectangular convidó un rocío de gallo (café con unas lágrimas de ron). "Mira, a decir verdad, este pueblo ha cambiado poco desde que tengo uso de razón, y dudo que fuera muy distinto cuando vivía mi padre, que era esclavo." Efusiva y parlera como buena cubana, Caridad confesó también su amor por Gardel y las películas de Libertad Lamarque.

SANGRE Y AZUCAR La explotación azucarera en Cuba comenzó en la segunda mitad del siglo XVIII, convirtiéndose en el cuerno de la abundancia para un selecto grupo de inmigrantes españoles cuyo secreto del éxito era la utilización de la mano de obra esclava. Esto ocurrió mientras la industria azucarera se desmoronaba en Haití por las rebeliones negras contra la esclavitud, que en Cuba continuó siendo absolutamente legal.

En Trinidad, el Valle de los Ingenios se extiende a lo largo de 30 kilómetros en las afueras de la ciudad. La recorrida se realiza en un interesante tren turístico a vapor y el paseo es muy ilustrativo sobre cómo fue el esplendor azucarero de los siglos XVIII y XIX. El paseo recorre unas quince haciendas que confirman la increíble riqueza amasada por las familias terratenientes, expresada en soberbios palacetes tropicales en medio de la nada. Al recorrer el valle, el tren se detiene en varios puntos para que los pasajeros puedan conocer un batey; una pequeña aldea que agrupaba las construcciones azucareras, con una suntuosa vivienda para el dueño; una destilería y un barracón cuadrangular que encerraba hasta 400 esclavos en pequeñas subdivisiones. Gracias al modo de producción esclavista, Cuba se convirtió en 1827 en el primer productor mundial de azúcar.

Con la obtención europea del azúcar de remolacha, las 73 haciendas que existían en este valle fueron desapareciendo y hoy sólo quedan restos de casonas, el campanario de 45 metros de la Torre de Iznaga y el reconstruido casco de Manacas-Iznaga. Así, todo el brillo de los caprichos arquitectónicos de la zacarocracia trinitaria se apagó casi de repente, y el tiempo se detuvo de manera implacable en los días de la colonia ✹

DATOS UTILES

Cómo moverse: Una forma económica de recorrer Cuba es alquilando una casa rodante para grupos de hasta seis personas. Información en *www.cubamarviajes.cu* Para apreciar el ambiente auténtico de Trinidad (al atardecer el pueblo se vacía de turistas) lo recomendable es quedarse una noche, ya sea en alguno de sus hoteles o en la cercana playa de Ancón donde hay lujosos resorts junto al mar.
Dónde informarse: Oficina de Turismo de Cuba en Buenos Aires: Marcelo T. de Alvear 928. Piso 4º. Tel.: 4326-7810/7995. E-mail: *oturcuar@infovia.com.ar* Sitio web: *www.viajandoacuba.com.ar*

Noticiero

Subsidio al turismo porteño

La Secretaría de Producción, Turismo y Desarrollo Sustentable del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires otorgará los Subsidios Turismo 2004, destinados a empresas cuyos proyectos estén relacionados con el desarrollo, diversificación o promoción de servicios turísticos. El subsidio total por proyecto tendrá un límite de 50 mil pesos. Los proyectos podrán presentarse hasta el 21 de septiembre a las 14, en Sarmiento 630, piso 15, de 10 a 17. Informes: 4114-5724.

Un hotel Kempinski en El Calafate

El 1º de diciembre de 2004 será inaugurado en El Calafate el Patagonia Park Plaza Kempinski Hotel, el primer hotel de cadena internacional en la ciudad de la provincia de Santa Cruz. El hotel está ubicado sobre la ladera del Cerro Calafate, frente a la Cordillera de los Andes y el Lago Argentino, y cuenta con 82 habitaciones de categoría cinco estrellas y salones de uso múltiple, acondicionados con última tecnología. Los huéspedes y visitantes podrán disfrutar de la gastronomía patagónica en el restaurante Patagonia Blanca y en el Lobby Bar Nieves Eternas, con menúes que combinan la alta cocina étnica con especialidades alemanas.

Turismo y juegos de azar

La Secretaría de Turismo de la Nación, la Cámara Argentina de Turismo (CAT) y el Sindicato de Trabajadores de Juegos de Azar (Aleara) presentaron el programa "Argentina entretiene" que integra la oferta existente en materia de entretenimiento, recreación, juegos de azar y esparcimiento cultural a las atracciones turísticas tradicionales.



Parapentes. Una variante del paracaidismo para volar entre las nubes.

El relieve serrano, con sus arroyos, quebradas y cañadones es ideal para el turismo activo.

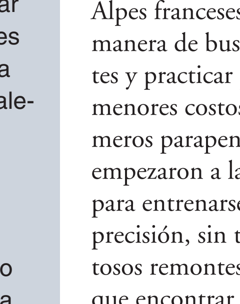
TURISMO ACTIVO *Argentina, una geografía ideal*

El país de las aventuras

Trekking, parapente, rafting y las últimas nieves para el esquí: el turismo activo es una de las modalidades preferidas cuando se acerca nuevamente la primavera, con opciones de punta a punta del país.

POR GRACIELA CUTULI

Una geografía con todos los relieves hace de la Argentina el escenario ideal para el turismo deportivo, en todos los ámbitos imaginables. Se puede surcar el cielo de las sierras gracias a las alas que prestan los parapentes, o dejarse arrastrar por la turbulencia de los ríos mendocinos en gomones y kayaks; también se pueden dejar los pies sobre la tierra haciendo trekking en paisajes rocosos, casi lunares, o bien aprovechar las últimas nieves para deslizarse sobre esquíes y snowboards. La Argentina es una suerte de gran guía de turismo en tamaño natural; según dónde se abran sus páginas, habrá opciones para todos los tipos de turismo activo.



A VUELO DE PAJARO El parapente es un deporte muy reciente. Pasaron algo más de 20 años desde su nacimiento en las laderas de los Alpes franceses, como una nueva manera de buscar sensaciones fuertes y practicar paracaidismo con menores costos. En 1978 los primeros parapentistas de la historia empezaron a lanzarse en los Alpes para entrenarse en aterrizajes de precisión, sin tener que pagar costosos remontes en avión. Y así, más que encontrar una nueva manera de practicar paracaidismo, inventaron un nuevo deporte que se convirtió muy rápidamente en una modalidad propia y se hizo muy popular, logrando cada vez mayor seguridad (aunque todo parapentista entrenado conoce sus riesgos, sabe que debe atenerse a estrictas medidas de seguridad y sobre todo respetar rigurosamente las indicaciones que le dan los vientos y otros fenómenos climáticos).

Los primeros paracaídas utilizados se convirtieron con el tiempo en telas especialmente diseñadas para el parapente, y en pocos años el deporte llegó a todos los rincones montañosos del mundo. En la Argentina, se empezó a practicar de manera más masiva a partir de los años 90, cuando la convertibilidad abarató los equipos importados. En 1993 ya se organizaba el primer campeonato latinoamericano (en Iquique, Chile, apenas seis años después de la primera competencia organizada en 1986 en Suiza).

El parapente existe en distintos ámbitos. En llanura, se puede practicar por la modalidad de arrastre (hay escuelas a menos de una hora de auto de Buenos Aires, donde se remolca a los pilotos en busca de corrientes térmicas ascendentes). En las costas, se usan las brisas marinas. Pero el ámbito más propicio para practicar parapente, y donde se desarrolló sobre todo en nuestro país, son las montañas y relieves de mediana altura. Córdoba y sus sierras representan un lugar ideal, y algunos sitios ya gozan de reputación mundial, como el Mirador de Cuchi Corral, en La Cumbre, donde se organizó la Copa del Mundo en dos ocasiones, en 1999 y en 2001. En la provincia de Córdoba, se practica parapente en Capilla del Monte, Altas Cumbres, La Calera, La Falda, San Clemente, Villa Alpina y por supuesto en La Cumbre.

Cuchi Corral es uno de los mejores lugares en el mundo para el parapente, no sólo por su relieve, sino también por su microclima. Allí se puede despegar a unos 1100 metros de altura para aterrizar a 720 metros, aunque el microclima de la región también genera una actividad térmica que permite a los pilotos alcanzar los 3000 metros de altura. Los principiantes o quienes buscan un bautismo en el aire pueden lanzarse en tándem con un instructor, para luego iniciarse en la inolvidable sensación de volar como pájaros.



SE HACE CAMINO AL ANDAR Bajo ese nombre anglosajón que le da un toque moderno (como el climbing, caving, bungee-jumping y muchos otros "ing" de los deportes actuales), el trekking no es sino la tradicional caminata o expedición a pie, aunque puede diferenciarse porque es algo más exigente, tanto en la preparación de quien lo practica como en la dificultad de los terrenos transitados. Los puristas lo diferencian también del hiking, que designa grandes itinerarios que se caminan por razones más turísticas que deportivas. Por sus extensas zonas naturales, la Argentina es casi una meca del trekking a nivel mundial: hay infinidad de lugares para practicarlo en todo el país, en todo tipo de relieves, más o menos agrestes, de mayor o menor dificultad, y entre todo tipo de vegetación.

Entre tantas propuestas, se destacan algunos clásicos, como la Sierra de las Quijadas en San Luis, cuyos áridos relieves combinan el trekking y el descubrimiento de huellas de la vida en la época de los dinosaurios. Esta región, que se encuentra en el rincón noroeste de la provincia de San Luis, está protegida por un Parque Nacional. Los paredones rojizos que enmarcan los cañadones tienen más de 25 millones de años, y es muy frecuente encontrar fósiles y huellas de dinosaurios (esta riqueza paleontológica se confirmó con el hallazgo de fósiles del pterosaurio, el primer reptil que podía volar). Los trekkers que conocen las reglas a seguir para avistar animales, y los más afortunados, podrán ver en la Sierra de las Quijadas zorros, maras, guanacos y cóndores. También hay pumas y muchas otras especies de animales y de aves.

Una vez más, el relieve cordobés también pone a la provincia mediterránea entre los más populares destinos para el trekking. También hay modalidades combinadas que ofrecen trekking, recorridos en bicicletas todo terreno y algo de escalada en roca. Entre las muchas propuestas, se pueden destacar la quebrada del Condorito, con carteles señalizados para indicar los distintos recorridos y cascadas donde se bañan los cóndores, el caudaloso río Condorito y la Pampa de Achala, rica en especies vegetales protegidas; así como las Sierras Chicas, donde está el famoso Uritorco, punto culminante de la cadena. Este cerro tiene orígenes volcánicos, pero la erosión suavizó sus rocas y la cumbre es de fácil acceso (se puede llegar luego de un trekking de tres a cuatro horas, partiendo de la base). En las cercanías, el cañadón Los Paredones también es ideal para la escalada en roca y el rappel, que sólo debe hacerse con guías que conozcan bien la zona y con los equipos adecuados.

Córdoba tiene otros dos lugares ideales para el trekking y la escalada en roca: el macizo de Los Gigantes, a pocos kilómetros de Tanti, y el cerro Champaquí, el punto más alto de las Sierras Grandes, con sus 2790 metros de altura. Este cerro tiene distintos puntos de acceso, con diferentes dificultades y propuestas de trekking de diferente duración, que pasan por quebradas, cascadas, cuevas y refugios naturales ocultos entre las rocas.

Si se elige el sur, también la Patagonia tiene muy variadas propuestas para el trekking y las caminatas, sobre todo en los bosques andinos. Pero también hay lugares insólitos y menos conocidos, como esa suerte de "valle de la luna" neuquino que es el Anfiteatro, una vasta depresión natural cercana a las ciudades de Neuquén y Cipolletti, sobre la margen sur del río Negro. El Anfiteatro es un auténtico laberinto de cañadones formados por la lenta erosión del viento y el agua en la zona de "badlans", un raro paisaje desértico que linda con las fértiles tierras regadas por el río Negro. Geológicamente, se trata del frente de una planicie en retroceso, que deja al descubierto distintas capas de rocas, de variados colores, acumuladas con el

>>>

Daniel Jayo



El fin de agosto trae también el comienzo de la temporada baja en las estaciones de esquí.



Trekking hacia el cerro Champaquí, la principal cumbre cordobesa.

DATOS UTILES

Parapente: Informes y operadores:
–Mariano Baccola: *info@parapentecordoba.com.ar*. Tel.: 0351-156548009. Costo: $ 50 por día. En La Cumbre.
–Escuela Sierras Cordobesas: *parapente@sierrascordobesas.com.ar*, 03548-155-62675 y 422587. Costo: $ 500 el curso de iniciación y $ 300 el curso de perfeccionamiento. En La Cumbre.
–Toti López: *toticuchicorral@yahoo.com.ar*, 03548-156-36592 y 494017. En La Cumbre. –Andy Hediger (el piloto suizo es uno de los más reconocidos a nivel internacional y eligió instalarse en Córdoba para practicar y enseñar su deporte): *aeroatelier-andy@arnet.com.ar*, 03548-452544. En La Cumbre.
–Paragemelas: *paragemelas@hotmail.com*. En Capilla del Monte.

Trekking: Sierra de San Luis: el grupo Viviendo Montañas organiza salidas desde Buenos Aires. Pasaje Coronda 192, tel. 4901-2941. También tienen salidas a Los Gigantes y el Champaquí, en Córdoba.
–Los Gigantes: Braunrock Escuela de Escalada. Tel. 4552-1062 (Buenos Aires). E-mail: *info@braunrock.com.ar*.
–Sierras Grandes y Champaquí: Miguel Coranti, 9 de Julio 195, Berrotarán (Córdoba). Tel. 0358-154026248 y 0358-4941386. E-mail: *info@champaqui.com.ar*.
–Quebrada del Condorito: Emprenatur (Emprendimientos en la Naturaleza) organiza salidas (también a Los Gigantes, el Champaquí y el Uritorco). Rodolfo Benassi y Edgardo Avaca brindan informes en los teléfonos 0351 - 4880393 y 0351-155-051059. E-mail: *info@emprenatur.com.ar*.
–El Anfiteatro: Delegación provincial de turismo de Cipolletti: Ruta 22 y rotonda con Ruta 151 (0299) 477-6833. Endemas (Ente de Desarrollo de la Margen Sur): (0299) 477-3341.

Rafting: Cordón del Plata organiza raftings de diferentes duraciones y grados de dificultad. Informes en Av. Las Heras 385, Mendoza. Tel. 0261 4237423. E-mail: *info@cordondelplata.com*.
Raffeish Rafting: Ruta Provincial Nº 173 Km. 35, Mendoza. Tel. 02627 . 436996.

Esquí: *www.catedralaltapatagonia.com www.cerrochapelco.com www.laslenas.com www.cerrobayoweb.com www.cerrocastor.com www.camlahoya.com*

Gustavo Mujica



El sur de la provincia de Mendoza es uno de los lugares donde más se ha desarrollado el rafting en nuestro país.

<<<

paso de los siglos. El lugar, cuyo punto culminante se encuentra a los 750 metros, es ideal para el trekking (hace falta cierto entrenamiento) y los safaris fotográficos.

AGUAS EN LOS ANDES

Otra actividad que ganó mucha popularidad y pasó a simbolizar las actividades de aventura es el rafting. Se trata de bajar, en gomones, rápidos, ríos y cursos de agua de montaña. Los primeros rafts estaban hechos de pieles de oveja hinchadas de aire, para bajar equipamientos varios en ríos de montaña: hoy día, esta actividad fue recuperada por el turismo, y la tecnología mejoró sustancialmente las embarcaciones, realizadas en materiales de avanzada tecnología.

Los rafts en general pueden llevar hasta ocho personas, más el timonel. Aunque no lo parezca por los espectaculares vuelcos que protagonizan, son embarcaciones muy estables (tienen que serlo para afrontar los rápidos donde son lanzados, pero la fuerza y velocidad del agua logran sin embargo desestabilizarlos). Los cursos de agua se clasifican según su dificultad para maniobrar los gomones, mediante una escala que va de I (ríos de aguas tranquilas) hasta VI (ríos infranqueables). Cada grado de dificultad demanda distintos niveles de preparación física. Es sin duda para los amantes de sensaciones fuertes, y decididamente no para los que prefieren la tranquilidad del remo y la canoa. Como otros deportes extremos tiene su cuota de peligro y es indispensable tomar los recaudos necesarios y prepararse antes de emprender una bajada en rafting.

El sur de la provincia de Mendoza, en los cañones del Atuel y la región de San Rafael y Malargüe, es uno de los lugares donde más se ha desarrollado el rafting en nuestro país, con ofertas de navegación para todas las edades (pero a partir por lo menos de los diez años si el curso de agua presenta algún grado, aunque sea mediano, de dificultad). Hay raftings de diferentes duraciones, entre una hora y media y cuatro horas (lo que prácticamente un día completo), según la extensión de los recorridos a descender. El río Atuel, uno de los más tradicionales, es apto para toda la familia. Otra propuesta interesante es el rafting al claro de luna, que se realiza durante todo el verano y tiene sin duda la magia adicional del fogón y la fiesta nocturna. En los ríos mendocinos también se realizan travesías en kayak, lo que requiere un mínimo de preparación (puede ser brindada por los propios guías que organizan la excursión), doky (canoas inflables para dos personas, el guía y un pasajero) y catamarán.

NIEVES (CASI) DE PRIMAVERA El fin de agosto trae también el comienzo de la temporada baja en las estaciones de esquí, donde la gran ola turística de las vacaciones de invierno es reemplazada por un turismo más familiar y local, que aprovecha el descenso de precios y una nieve todavía apta para deslizarse en esquí o snowboard. En las estaciones más australes, la temporada puede extenderse incluso hasta octubre.

En el cerro Catedral, este fin de semana comenzaron los precios de temporada baja en los pases para esquiadores, las escuelas y el alquiler de equipos, aunque el cablecarril mantendrá sus tarifas ($ 30 los mayores y $ 20 los menores), lo mismo que los tres tramos de la silla Princesa para peatones ($ 24 y $ 16, respectivamente). También Las Leñas cambia este fin de semana a temporada baja, con reducciones (así, el pase semanal que costaba $ 635 en alta pasa a costar $ 410, menores $ 287). El skiweek, en base triple y con pases ilimitados, cuesta a partir del comienzo de la temporada baja $ 1190 y $ 1067 (mayores y menores, respectivamente). En Chapelco, la estación de San Martín de los Andes, además de empezar la temporada baja hay otras promociones especiales: del 11 al 17 de septiembre, 5x7 (es decir se paga un paquete de cinco días pero se disfrutan siete, incluyendo pases, equipos, guardería infantil y jardín de nieve), y tarifas reducidas en la mayoría de los alojamientos de la zona. Esta época también es ideal para aventurarse en los centros de esquí más australes, como La Hoya (Esquel) y Cerro Castor (Ushuaia), que por la ubicación tienen también la nieve más tardía: consultando con los distintos operadores es posible ponerse al tanto de las últimas novedades, calendario de competencias y ofertas de temporada en cada uno de ellos.

SAN MARTIN DE LOS ANDES

Paladares

Además de excursiones por los excepcionales paisajes que domina el volcán Lanín, San Martín de los Andes ofrece la delicia de una gastronomía que utiliza ingredientes regionales como la carne de ciervo, trucha y jabalí, hongos de pino y ciprés y frutos rojos como cerezas, frambuesas y frutillas. Una recorrida por algunos de los mejores restaurantes de la ciudad.

POR JULIAN VARSAVSKY

San Martín de los Andes es un pueblito semioculto en uno de esos rincones verdes de la Patagonia donde la pureza del silencio es un componente básico del paisaje. Y el otro es la imponencia cónica del volcán Lanín. Alrededor del pueblo, las montañas de la Cordillera de los Andes conforman un anfiteatro natural que refleja en el lago Lácar una serie de picos invertidos cubiertos de nieve. Y junto al lago sobresalen las casas con techo a dos aguas que le dan al lugar una imagen de aldea alpina trasplantada desde las montañas del centro de Europa.

Además de las excursiones por algunos de los paisajes más hermosos de toda la Argentina –como el Corredor de los Siete Lagos–, en San Martín hay una gastronomía muy propia que lo distingue de otros destinos. Hay alrededor de 40 restaurantes, y en general las recetas se basan en la cocina internacional pero están elaboradas con productos locales como carne de ciervo, trucha, jabalí (en menor escala), cordero, guanaco y liebre (al escabeche, como relleno o paté). Algunas de estas combinaciones son los ravioles de trucha, el queso de cabra en las ensaladas y el uso de hongos de pino o de ciprés (morillas) en toda clase de comidas. También hay recetas que combinan en un mismo plato varios productos exclusivamente locales como la carne de guanaco, las frutas rojas y el chocolate.

COSTILLARES AL FUEGO VIVO Con 15 años de existencia, el restaurante Ku es considerado un clásico de la gastronomía regional; uno de los primeros que comenzó a desarrollar el perfil gastronómico de San Martín de los Andes. Su especialidad es la carne al asador, que se ve desde fuera del restaurante crepitando detrás de una especie de vidriera que le hace agua la boca a cualquier persona que pase caminando por la vereda. Allí los costillares al fuego clavados en un asador son la mejor publicidad del restaurante: el cordero patagónico, el ciervo, el cabrito y el jabalí.

Una entrada clásica es una picada de ahumados regionales compuesta por carne de ciervo, trucha, jamón crudo, queso gruyère, aceitunas y leber ($ 28). Y para los gourmets más sofisticados está la picada Ku –que alcanza para ocho personas–, con 52 platos que incluyen, entre otras delicias, salame de ciervo, cantimpalo, berenjena, queso de cabra al whisky y morrones entre otros ($ 52).

Según el dueño, los platos emblemáticos del restaurante son el matambre Ku de ternera tiernizado, con jamón, queso, tomate y champiñón ($ 24), y el ciervo a la

DATOS UTILES

Cómo llegar: desde Buenos Aires son 1596 kilómetros, y se llega por la ciudad de Zapala. Desde Neuquén Capital son 425 kilómetros hacia el sudoeste. La empresa de micros Al Bus va a San Martín de los Andes desde Retiro todos los días a las 19.30. El precio del coche semi-cama es de $ 100 e incluye una cena con entrada, plato caliente, bebidas y postre, y desayuno. Boletería: 4311-1254.

Dónde comer: *Restaurante Ku*: San Martín 1053. Reservas al 42-7039.
Rincón Gourmet: Juez del Valle 611 (dentro del resort Rincón de los Andes). Reservas al 42-8583/4. *Wine Bar de Paihuén*: Complejo de cabañas Paihuén, sobre la Ruta Nacional 234, Km 78. Tel.: 4343-6044. Sitio web: *www.paihuen.com.ar*

Dónde alojarse: San Martín de los Andes dispone de una variada oferta de alojamiento. Como dato indicativo se puede mencionar el hotel Rincón de los Andes, un resort de montaña ubicado al pie de la montaña con piscina climatizada, baño sauna y cabañas equipadas con cocina, vajilla completa y heladera. Una cabaña para dos personas cuesta U$S 67 por día hasta el 2 de octubre, con desayuno incluido. Reservas en Buenos Aires: Calle Alicia M. de Justo 1930. Piso 5º. Tel.: 0810-777-7462 / 4590-7000. Sitio web: *www.rinconclub.com.ar*

Dónde informarse: En Buenos Aires: Casa de Neuquén. Calle Perón 685. Tel.: 4327-2454. En la ciudad de Neuquén: Félix San Martín 182. Tel.: 0299-4424089. E-mail: *turismo@neuquen.gov.ar* Sitio web: *www.neuquentur.gov.ar* En San Martín de los Andes: Av. San Martín 748 Tel.: 02972-428655. E-mail: *munitur@smandes.com.ar* Sitio web: *www.smandes.gov.ar*

exquisitos


La placentera combinación de paisaje y paladar en una foto veraniega del Wine Bar.


Cordero patagónico al asador. ¿Alguien puede resistirse a comer una costillita?

cazadora salpimentado que se acompaña con champiñón, cebolla de verdeo y verduras de estación ($ 20). Los ravioles de hongo de pino son una muestra de cómo los ingredientes regionales se incorporan a las pastas. Otro plato singular es la brochete macerada con vino malbec, preparada con trozos de pollo, ciruela, manzanas verdes y hongos de pino ($ 22). Si la idea es pedir un plato más liviano –que sea rico y saludable–, la opción sería la trucha a la crema o con hongos de pino (alrededor de $ 20).

Los ingredientes regionales también se utilizan en los postres. Una opción clásica son las frambuesas a la crema ($ 12), mientras que lo más sofisticado es la copa de frutas del bosque con helado, compuesta por frambuesas, cerezas, arándanos, blueberries y casis ($ 12).

TODO MUY REGIONAL Uno de los restaurantes que más ha renovado la gastronomía de San Martín en los últimos años es Rincón Gourmet –ubicado dentro del hotel Rincón de los Andes, aunque abierto al público en general–. Sus grandes ventanales dan al pie de la montaña en un ambiente rodeado de verde por los cuatro costados.

El jazz en vivo acompaña a veces las comidas. De entrada, el chef recomienda el timbal de conejo con manzana y jengibre. Como plato principal representativo se puede elegir el jabalí a la cazadora, que es un guisado con papa, zanahoria y cebolla. Si bien es un plato clásico, el chef siempre da a las recetas un toque de modernidad. De hecho, el original jabalí a la cazadora es un plato con gran cantidad de hongo mientras que aquí se lo prepara combinando vegetales al vapor con hongos morillas, boletus y champiñones.

El lomo de ciervo con salteado de frutas del bosque es una buena opción en carnes rojas ($ 19), mientras que el salteado de pollo con ají, oliva, puerro, salsa de soja, semillas de sésamo y hierbas es una elección por las carnes blancas. Un plato muy propio de Rincón Gourmet es el Conejo Rincón, preparado con rable de conejo relleno de espinaca y almendras, salsa de hongos silvestres, puré de papa, menta, limón y aceite de oliva ($ 22). La carne de jabalí se prepara especiada y al horno con papas de campo y vegetales al vapor. Para los postres se recomienda el crumble tibio de peras y manzanas silvestres o mousse de chocolate. Como siempre, todo muy regional.

VINO, JAZZ Y BOSSA NOVA A cuatro kilómetros de San Martín, por la Ruta de los Siete Lagos, hay un exclusivo complejo de cabañas llamado Paihuén que dispone de un bar con vista al lago, dirigido a los amantes de los buenos vinos. Normalmente se viene aquí al atardecer para disfrutar de una copa de vino y de los panoramas del lago rodeado de montañas.

El Wine Bar fue instalado en una cabaña hecha totalmente en madera, desde el piso hasta el techo, incluyendo paredes y columnas. Al tratarse de un bar temático, todo gira en torno al vino. Se dispone de 160 etiquetas de las principales bodegas del país y cada semana se organizan degustaciones y promociones de las marcas más importantes.

El buen jazz y la bossa nova están presentes en todo momento. La mayoría de los clientes suele pedir una tabla de quesos y ahumados regionales para acompañar el vino. Los quesos son de las clases manchego, pepata, lousignan, chevrotín y de cabra. Se sirven además cestas con pan casero tostado y saborizado con orégano, hongos y aceitunas. Una tabla para dos personas cuesta $ 18 y una para cuatro, $ 34. También se prepara pizza al grill y fondue. La repostería del Wine Bar se lleva algunos de los mayores halagos y sus especialidades giran en torno a las tartas de frutos rojos (berries) y manzanas de valle con mucho chocolate. La porción cuesta entre 4 y 6 pesos.

Pablo Buzzo, el chef de Paihuén, comenta a **Turismo/12** que en el Wine Bar también se puede cenar todos los días y algunos viernes se prepara un cordero al asador mientras se escucha blues en vivo de fondo. Y cuando hay luna llena en invierno, se apagan las luces para resaltar los picos nevados tras los ventanales y se cocina en el hogar a leña con chimenea ✷


Un almuerzo patagónico junto a los grandes ventanales del restaurante Rincón Gourmet.

POR LEONARDO LARINI

PARIS *El famoso hotel de Place Vêndome*

Un Bloody Mary en el Ritz

Inaugurado el 1° de junio de 1898, el hotel Ritz fue desde el primer día la gran sensación del París de esa época. Y su prestigio, que creció a lo largo de los años y se extendió por todo el mundo, se abonó también por los ilustres huéspedes que frecuentaron sus suites y sus bares. Entre ellos, escritores como Ernest Hemingway, para quien un barman del hotel mezcló vodka y jugo de tomate e inventó el Bloody Mary.

El joven corresponsal de prensa, de sólo 22 años, había llegado a París en 1921 y pasaba sus días alternando el trabajo periodístico para un diario canadiense con la escritura de sus primeros cuentos. Y hacía sus tareas tanto en su hogar –una habitación del hotel donde había muerto Paul Verlaine, que compartía con su mujer y su pequeño hijo– como en distintos cafés, entre ellos el Closerie des Lilas y el legendario Le Dôme. Cuando tenía tiempo libre, recorría minuciosamente la ciudad, frecuentaba la librería Shakespeare and Company, leía en las plazas, iba al hipódromo y se pasaba horas observando a los pescadores debajo de los puentes del Sena. Pero, además, ya había trabado amistad con importantes escritores como Gertrude Stein y James Joyce –con los que disfrutaba de extensas charlas literarias– y con Ezra Pound, con quien jugaba al tenis y además le enseñaba boxeo.

Vivía en un barrio humilde y, aunque ganaba lo suficiente para vivir sin apuros, no podía darse grandes lujos. Por eso, la primera vez que entró al majestuoso Ritz fue por gentileza de su amigo, el ya exitoso Scott Fitzgerald que, por aquella época, se hospedaba en los más lujosos hoteles de Europa junto a su mujer Zelda. El invitado quedó tan deslumbrado con el bar del hotel que, más de una vez, se salteaba los almuerzos con el fin de ahorrar para poder ir allí a beber una copa. Años más tarde, hacia fines de la década del 20, cuando ya Ernest Hemingway había publicado las novelas *Aguas primaverales*, *Fiesta* y *Adiós a las armas*, se transformó en un feliz habitué de aquel mágico lugar que hoy lleva su nombre y donde hay un busto de bronce con su rostro. El homenaje no sólo se debe a su constante presencia sino también a un confuso acontecimiento que muchos biógrafos dan como auténtico: Hemingway fue quien liberó al hotel –y al bar– de las fuerzas alemanas que, desde 1940 y hasta agosto de 1944, lo habían ocupado. Cuenta la leyenda que el escritor llegó cuando los alemanes ya lo estaban abandonando pero que fue él mismo quien echó de la suite Imperial al representante nazi. Acto seguido, bajó al bar y pidió martinis para sus 75 compañeros de gesta. El Bar Hemingway –también frecuentado por nuestro Osvaldo Soriano durante su exilio– es un deslumbrante sitio en el cual los huéspedes tienen a disposición los mejores tragos del mundo. Aquí, cada barman es considerado un verdadero mago del arte de mezclar bebidas y crear sabores y, como antecedente de esto, vale mencionar la invención del Bloody Mary, esa perfecta combinación de vodka y jugo de tomate que le crearon exclusivamente a Hemingway para que Mary, su cuarta mujer, no se diera cuenta de que el escritor, otra vez, había estado bebiendo alcohol.



Karl Lagerfeld imaginó este encuentro entre Coco Chanel y Hemingway, dos célebres huéspedes del Ritz.

EL ARTE DE TENER ESTILO
Fundado en 1898 por el suizo César Ritz, este suntuoso establecimiento fue inaugurado el 1 de junio de ese año y, desde el primer día, se convirtió en la gran sensación de París, convocando a lo más exclusivo de la sociedad francesa y europea. "¿Te gustaría una joya de Cartier?" "No, prefiero una fiesta en el Ritz", priorizaban muchas mujeres de aquella época. Ubicada en el 15 de Place Vêndome –en lo que había sido una suntuosa mansión del siglo XVIII, muy cercana a las más famosas casas de diseño de moda–, la propiedad cuenta con 162 habitaciones, 55 apartamentos y 11 suites, todas con magníficas vistas de distintos puntos parisinos. La mencionada suite Imperial –cuya cama principal es una réplica de la utilizada por María Antonieta en el Palacio de Versalles– ha albergado a reyes y famosos como Eduardo VI de Inglaterra, Alfonso XIII de España, Woody Allen o Sir Elton John, entre otros. Claro que la lista de huéspedes ilustres es interminable y, por sólo nombrar a algunos, incluye a Charlie Chaplin, Eva Perón, Winston Churchill, Marlene Dietrich, Orson Welles, Greta Garbo, Oscar Wilde, André Malraux, Graham Green, Truman Capote, Jean Cocteau –siempre a punto de ser echado debido a sus incómodas conductas–, Jean Paul Sartre, Simone de Beauvoir y J. D. Salinger. Entre los huéspedes escritores, y al igual que Hemingway, tuvo un lugar especial Marcel Proust, para quien el Ritz fue un auténtico refugio espiritual antes del fin de su vida, a tal punto que en una de sus biografías se apunta: "Escribía en su casa, pero prácticamente vivía en el Ritz". Él, por su parte, afirmaba: "Aquí es el único lugar donde me siento en paz". El autor inició su relación con el hotel la noche misma de su inauguración. La esposa de César Ritz escribió en sus memorias: "Allí estaba Marcel Proust, oscuro y nervioso, procurando trabar contacto con alguna persona importante". Pero durante esos años nadie reparaba en él y, cuando en 1913 apareció en las librerías *En busca del tiempo perdido*, ninguno de aquellos hombres y mujeres de la alta burguesía podía creer que se tratara de "aquel tímido hombre gris". Años después, en 1920, aquel gran ignorado convertido en genio –que hoy le da nombre a una de las suites más elegantes– brindó en el hotel una memorable cena para amigos con el fin de celebrar la obtención del premio literario Goncourt.

Famoso también por su hipocondría, ordenaba cerrar todas las puertas y ventanas cercanas a su cuarto por el terror que les tenía a las corrientes de aire que despertaban sus alergias y su asma. En 1922, un rato antes de su muerte, Proust le pidió a su chofer que fuera al Ritz a comprarle una cerveza helada del bar, ya ésta que había sido su bebida preferida durante años. Fue su último deseo, que pudo cumplir antes de perderse en la eternidad.

EL HOGAR DE LA ELEGANCIA En aquellas noches de 1970, los desconcertados empleados del hotel no podían creer lo que veían: la anciana de delgada silueta recorría en pijamas los pasillos del hotel, presa de un rotundo sonambulismo. Pero, antes de que dijeran algo, Charles Ritz (hijo del fundador) aparecía en escena y advertía: "No la despierten. Esta mujer se ha ganado nuestro respeto, esta mujer es un monumento". Así comenzaron a transcurrir los últimos meses de Coco Chanel en el Ritz, que fue su hogar desde 1934, año cumbre de su fama. Gracias a la entrada lateral del hotel –sobre la rue de Camboy– sólo debía cruzar la calle para estar en su taller. En el Ritz, la genial creadora llegó a ocupar dos habitaciones y, ya en el ocaso de su vida, y con 87 años, sólo se abandonaba a los buenos recuerdos cenando sola y detrás de un biombo en el restaurante Espadón o manteniendo extensas charlas con los ascensoristas, a quienes les dejaba desproporcionadas propinas. Murió en su cuarto el 10 de enero de 1971, y por su expreso pedido fue velada en el hotel con la sola presencia de sus pocos familiares.

UN PARAÍSO EN PARÍS Decretado Monumento Histórico de Francia, el Ritz es uno de los hoteles más aristocráticos y prestigiosos del mundo, pleno de esplendor y de mística. Un lugar que llevó a Hemingway a escribir: "Cuando sueño con el más allá, con el Paraíso, la escena siempre transcurre en el Ritz". Y, en esa escena, es inevitable incluir la "vida loca" de Scott y Zelda Fitzgerald, las jarras de cerveza de Marcel Proust, la elegante silueta de Coco Chanel y, por qué no, los inolvidables monólogos de caños y gambetas de Osvaldo Soriano